MC7698W.fm Page 1 Thursday, March 18, 2004 9:20 AM

SAMSUNG

Horno de Microondas

Manual del Usuario

MC7698W / MC7699G / MC7698S

*** Antes de operar el producto, por favor lea el instructivo, a fin de evitar fallas y conserve para futuras referencias.**

IMPORTANTE

PARA PREVENIR CUALQUIER MAL FUNCIONAMIENTO Y EVITAR DAÑOS, LEA DETALLADAMENTE ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES ANTES DE CONSERVE ESTE MANUAL PARA FUTURAS REFERENCIAS GRACISAS.

Seguridad 2
Su Horno de Microondas Nuevo 5
Revisando las piezas 5
Preparando su horno de microondas 5
Botones del panel de controles 6
Operacion 7
Usando la función Selección Personal 7
Selección del peso en la Pantalla 8
Ajustando el reloj para 12 o 24 horas 8
Programando el reloj 8
Usando el botón Pausa/Cancelar 9
Programando el ajuste Horario de Verano 9
Usando el sistema de Ayuda 9
Usando los botones de Cocción Instantánea 10
Usando el botón Un Minuto + ... 11
Usando Tiempo Adicional 11
Programando y usando el botón Receta Personalizada 11
Recalentado Automático 12
Descongelado Automático 13
Cocción Automática 13
Cuadro para Cocción Automática 14
Programando los Tiempos de Cocción y los Niveles de Potencia 15
Cocinando por Convección 16
Asando 16
Cocción Combinada 17
Precalentando el horno 18
Usando los botones Más y Menos 18
Ajustando el volumen 19
Usando el Cronómetro 19
Programando el Seguro para Protección contra Niños 20
Modo de Demostración 20
Señal Recordatorio de Fin 21
Ajustando la velocidad del apuntador de palabras 21
Instrucciones para Cocinar 22
Utensilios para cocinar 22
Probando los utensilios 23
Técnicas para cocinar 24
Consejos generales 24
Guías de Cocción 25
Guía para descongelar 27
Recetas 28
Guía para hornear por convección 30
Guía para asar 31
Guía para cocinar por combinación 32
Apéndice 33
Guía para resolver problemas 33
Siga estas instrucciones para cuidar y limpiar su horno. 34
Especificaciones 34
Referencia Rápida ..... Portada Trasera

Code No.: DE68-01468A

MC7698W.fm Page 2 Thursday, March 18, 2004 9:20 AM

PRECAUCIONES PARA EVITAR UNA POSIBLE EXPOSICION EXCESIVA A LA ENERGIA DE MICROONDAS

(a) No trate de operar este horno con la puerta abierta ya que la operación con la puerta abierta puede resultar en exposición dañina a la energía de microondas. Es importante el no anular o jugar con los entrecierres de seguridad.

(b) No coloque ningún objeto entre la cara frontal del horno y la puerta, tampoco permita que la suciedad o los residuos de limpiadores se acumulen sobre las superficies que sellan.

(c) No opere el horno si está dañado. Es particularmente importante que la puerta del horno cierre apropiadamente y que no haya daño en:
   1) La puerta (torcida o abollada),
   2) Bisagras y seguros (rotos o flojos),
   3) Sellos de la puerta u superficies que sellan.

(d) El horno no debe ser ajustado o reparado por ninguna persona excepto por el personal de servicio apropiadamente calificado.

ADVERTENCIA

Siempre acate precauciones de seguridad cuando use su horno. Nunca trate de reparar su horno usted mismo: hay voltaje peligroso en el interior. Si el horno necesita ser reparado, entonces llame a un Centro de Servicio autorizado cerca de usted.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando se usa cualquier aparato eléctrico, se deben seguir precauciones básicas de seguridad incluyendo las siguientes:

ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de quemaduras, choque eléctrico, fuego, lesiones personales o exposición excesiva a la energía de microondas:

- Lea todas las instrucciones de seguridad antes de usar el aparato.
- Lea y siga las instrucciones específicas bajo el subtítulo “PRECAUCIONES PARA EVITAR UNA POSIBLE EXPOSICION EXCESIVA A LA ENERGIA DE MICROONDAS” en esta página.
- Este aparto debe estar conectado a tierra. Conéctelo solamente a contactos eléctricos apropiadamente aterrizados. Consulte las “Instrucciones Importantes de Conexión a Tierra” en la página 3 de este manual.
- Instale o coloque este aparato solamente de acuerdo con las instrucciones de instalación proporcionadas.
- Algunos artículos como los huevos enteros y alimentos en contenedores sellados pueden explotar si son calentados en este horno.
- Use este aparato solamente para el propósito que fue diseñado como se describe en este manual. No use químicos o vapores corrosivos en este aparato. Este tipo de horno está diseñado específicamente para calentar, cocinar o secar alimentos. No está diseñado para uso industrial o de laboratorio.
- Como con cualquier aparato, se requiere de una supervisión cercana cuando es usado por niños.
- Este aparato debe dársele servicio solamente por personal de servicio calificado. Contacte algún centro de servicio autorizado mas cercano para su revisión, reparación o ajuste.
- No opere este aparato si tiene un cordón eléctrico dañado o una clavija dañada, si no está trabajando apropiadamente, o si ha sido dañado.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

MC7698W.fm Page 3 Thursday, March 18, 2004 9:20 AM

Instrucciones Importantes de Seguridad, continuación

- A este aparato le debe dar servicio únicamente el personal calificado del servicio. Contacte al Servicio Autorizado más cercano para la examinación, reparación o ajuste del aparato.
- No cubra o bloquee ninguna abertura de este aparato.
- No guarde este aparato en el exterior. No lo use cerca del agua, por ejemplo cerca de una tarja de la cocina, en un sótano húmedo o cerca de una piscina, etc.
- Mantenga limpio el interior del horno. Las partículas de los alimentos o las grasas salpicadas se pegan a las paredes o al piso del horno y pueden causar daño a la pintura reduciendo la eficiencia del horno.
- No sumerja en agua el cordón eléctrico o la clavija.
- Mantenga el cordón eléctrico alejado de superficies calientes.
- No permita que el cordón eléctrico cuelgue sobre la orilla de la mesa o de la cubierta de la cocina.
- Cuando limpie la puerta del horno y sus superficies, use solamente jabones o detergentes suaves no abrasivos aplicándolos con una esponja o con un trapo suave.
- Para reducir el riesgo de fuego dentro del horno:
- Para reducir el riesgo de incendio en el horno:
  a. No cocine de más los alimentos. Vigile cuidadosamente el aparato si en el interior hay papel, plástico u otros materiales combustibles.
  b. Retire los alambres que se usan para cerrar algunas bolsas para cocinar antes de colocar dichas bolsas dentro del horno.
  c. Si los materiales que se encuentran dentro del horno se incendian, entonces mantenga cerrada la puerta del horno, apáguelo, desconecte el cordón eléctrico o interrumpa el suministro de energía desde el panel de fusibles o de disyuntores de circuito.
  d. No use el compartimiento del horno para almacenar. No deje productos de papel, utensilios para cocinar o alimentos dentro del horno cuando no se está usando.
- No cocine si la charola de vidrio no se encuentra en su lugar sobre el piso del horno. Los alimentos no se cocinarán apropiadamente sin la charola.
- No descongele bebidas congeladas que se encuentren en botellas de cuello angosto. Los contenedores pueden romperse.
- Los platos y los contenedores pueden calentarse. Manéjelos con cuidado.
- Retire con cuidado las cubiertas de los contenedores, dirigiendo el vapor lejos de las manos y la cara.
- Retire las tapas de los frascos de alimento para bebés antes de recalentarlos. Después de calentar alimento para bebé, mézclelo bien y revise la temperatura probándolo antes de servirlo.
- Se proporciona un cordón eléctrico corto para reducir el riesgo de enredarse en él o de tropezarse usando un cordón largo. Hay juegos de cordones eléctricos más largos o extensiones y pueden ser usados.
- No opere ningún otro aparato para cocinar o generador de calor junto a este aparato.
- No coloque la unidad sobre o cerca de ninguna parte de un aparato generador de calor o que sirva para cocinar.
- No coloque el horno sobre un fregadero.
- No coloque nada directamente sobre la superficie superior del aparato mientras esté en operación.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE CONEXIÓN A TIERRA

Este aparato debe estar conectado a tierra. En el caso de un corto circuito eléctrico, la conexión a tierra reduce el riesgo de sufrir un choque eléctrico proporcionando un cable de escape para la corriente eléctrica. Este aparato está equipado con un cordón eléctrico que incluye un cable de tierra y una clavija para conexión a tierra. La clavija debe conectarse dentro de un contacto que esté apropiadamente instalado y aterrizado. Conecte el cordón eléctrico de tres cables en un contacto apropiadamente aterrizado que proporcione un voltaje de 115 a 120 Volts y 60 Hertz. Su horno debe ser el único aparato conectado en este circuito.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

MC7698W.fm Page 4 Thursday, March 18, 2004 9:20 AM

ADVERTENCIA

El uso inapropiado de la clavija puede resultar en el riesgo de sufrir un choque eléctrico. Consulte a un electricista calificado o a una persona del servicio si usted no entiende las instrucciones de conexión a tierra o si no está seguro de que el aparato esté apropiadamente aterrizado.

Uso de extensiones eléctricas

Se proporciona un cordón eléctrico corto para reducir el riesgo de enredarse o de tropezarse con un cordón eléctrico más largo. Hay disponibles juegos de cordones eléctricos largos o extensiones eléctricas y pueden usarse si se ejercita cuidado en su uso. Si se usa un cordón eléctrico largo o una extensión eléctrica:

1. La clasificación eléctrica marcada del cordón eléctrico o de la extensión eléctrica debe ser por lo menos tan grande como la clasificación eléctrica del aparato.
2. La extensión eléctrica debe ser de tipo conexión a tierra de tres conductores y debe conectarse en un contacto de 3 ranuras.
3. El cordón eléctrico más largo debe ser arreglado de manera que no cuelgue sobre la cubierta de la cocina o de la mesa en donde puede ser jalado por los niños o en donde puede causar un tropiezo accidental. Si usted usa una extensión eléctrica, entonces la luz interior puede fluctuar y el ventilador puede variar cuando el horno de microondas está encendido. Los tiempos de cocción pueden alargarse también más.

ADVERTENCIA

Bajo ninguna circunstancia corte o retire la tercera pata (de conexión a tierra) de la clavija.

- Los líquidos tales como agua, café o té pueden ser sobrecalentados más allá del punto de ebullición sin tener que estos se vean hirviendo. Las burbujas que aparecen en el líquido cuando están en su punto de ebullición no siempre se aprecian cuando se retira el recipiente del horno de microondas. ESTO PUEDE OCURRIR EN LÍQUIDOS MUY CALIENTES CUANDO ES TRASLADADO EL RECIPIENTE O SE INTRODUCE DENTRO DEL LÍQUIDO UNA CUCHARA O ALGÚN OTRO UTENSILIO.

- **Para reducir el riesgo de daños a personas:**

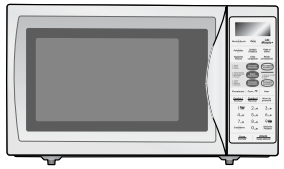
1. No sobre caliente líquidos
2. Remueva el líquido antes y durante el calentamiento
3. No use recipientes planos con entradas muy delgadas
4. Después de calentar, deje reposar el recipiente en el horno de microondas por un lapso pequeño antes de retirarlo
5. Sea cuidadoso cuando inserte una cuchara o algún otro utensilio dentro del recipiente.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Su Horno de Microondas Nuevo

Revisando las piezas

Desempaque su horno de microondas y revíselo para asegurarse que tiene todas las piezas mostradas aquí. Si alguna pieza falta o está rota, llame a su distribuidor.



horno de microondas

charola de vidrio

anillo guía con ruedas

manual de instrucciones

parrilla alta de metal

parrilla baja de metal

Gracias por elegir SAMSUNG

Su horno nuevo representa lo último en tecnología de cocción con microondas. Este horno es un electrodoméstico con todas las funciones y fácil de usar, construido para cumplir los estrictos estándares de calidad establecidos por SAMSUNG: los más altos en la industria. Estamos orgullosos de ofrecerle un producto que proporcionará servicio conveniente y confiable durante años por venir.

Por favor registre el número de serie de la parte trasera o interior de su horno de microondas SAMSUNG así comola fecha de compra en los espacios provistos abajo. Le recomendamos guardar su recibo de compra con este manual para facilitar el servicio en garantía.

Número de modelo _____

Número de serie _____

Fecha de compra _____

Distribuidor _____

Preparando su horno de microondas

1 Coloque el horno sobre una superficie plana y fuerte y conecte la clavija en un contacto aterrizado. Una vez conectado, la pantalla de su horno mostrará:

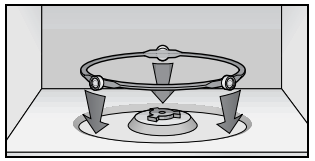
```
SAMSUNG ES FACIL---PRESIONE
SELECCION PERSONAL PARA
OPCIONES PERSONALIZADAS
```

Asegúrese de que haya una ventilación adecuada para su horno dejando por lo menos diez cm de espacio libre hacia atrás, por encima y hacia los lados del horno.

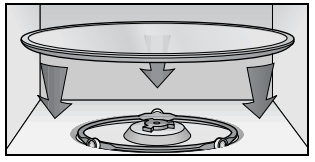
2 Abra la puerta del horno jalando la agarradera que se encuentra en el lado derecho de la puerta.

3 Limpie el interior del horno usando un trapo húmedo.

4 Coloque el anillo ensamblado en la hendidura que se encuentra en el centro del horno.

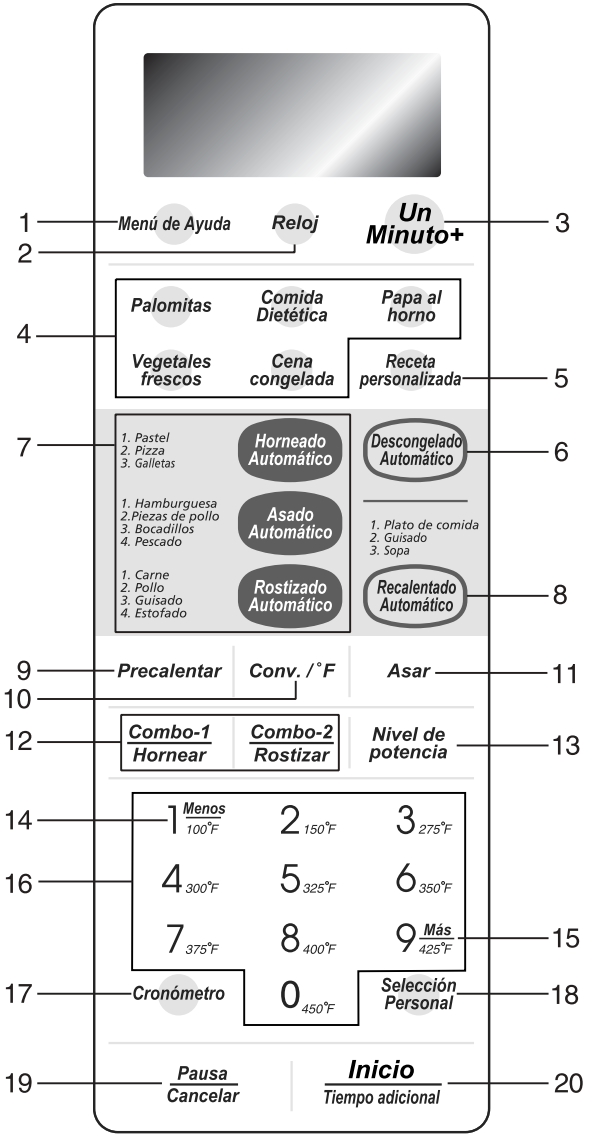


5 Coloque la charola de vidrio sobre el anillo de manera que las tres lengüetas en el centro de la charola embonen con seguridad dentro con las lengüetas en el piso del horno.



Su Horno de Microondas Nuevo

Botones del panel de controles



1. **Menú de Ayuda** p.9
   Presiónelo para ver información de ayuda acerca de la función que usted está usando.
2. **Reloj** p.8
   Programa la hora del día.
3. **Un Minuto +** p.11
   Presiónelo una vez por cada minuto de cocción en el nivel Alto de potencia.
4. **Botones de cocción instantánea** p.10
   Programas instantáneos para cocinar alimentos populares.
5. **Receta personalizada** p.11
   Presiónelo dos veces para programar su receta favorita.
   Presiónelo una vez para cocinar esa receta.
6. **Descongelado Automático** p.13
   Programa el peso de los alimentos a descongelar.
7. **Cocción Automática** p.13
   Presiónelo para seleccionar Cocción Automática y el peso.
8. **Recalentado Automático** p.12
   Muestra el tipo y cantidad de alimento que va a ser recalentado.
9. **Precalentar** p.18
   Presiónelo para precalentar a la temperatura requerida.
10. **Conv. / °F** p.16
    Presiónelo para dorar y cocinar rápidamente con aire caliente circulante.
11. **Asar** p.16
    Presiónelo para dorar y cocinar con la resistencia eléctrica.
12. **Combo** p.17
    Presiónelo para cocinar con ciclos alternados entre microondas y convección.
13. **Nivel de potencia** p.15
    Programa el nivel de potencia.
14. **Botón Menos** p.18
    Disminuye el tiempo de cocción.
15. **Botón Más** p.18
    Aumenta el tiempo de cocción.
16. **Botones numéricos y de Temperatura de cocción**
    Programan los tiempos o cantidades de cocción así como los niveles de potencia.
17. **Cronómetro** p.19
18. **Selección Personal** p.7
    Presiónelo para programar funciones no relacionadas con la cocción.
19. **Pausa/Cancelar** p.9
    Presiónelo para que el horno haga una pausa o para borrar las instrucciones.
20. **Inicio/Tiempo adicional** p.11
    Presiónelo para iniciar la cocción. Presiónelo sin soltar hasta llegar al tiempo de cocción que usted desea máx. 1 minuto.

Operacion

Usando la función Selección Personal

Su horno de microondas nuevo puede personalizarse para satisfacer su gusto personal. Simplemente presione **Selección Personal** para programar estas opciones.

Para su conveniencia, todas las opciones están resumi das en el siguiente cuadro:

Opciones Mi Elección		Descripción	Operación
1	Desplegado de peso	Las opciones de peso son kilogramos o libras	Presione **Selección Personal, 1** y seleccione presionando repetidamente **Selección Personal**. Para fijar, presione **Inicio**.
2	Ajustando el volumen	Las opciones de volumen incluyen Bajo, Medio y Alto.	Presione **Selección Personal**, **2** y seleccione presionando repetidamente **Selección Personal**. Para fijar, presione **Inicio**.
3	Señal Recordatorio de Fin	La señal Recordatorio de Fin puede activarse y desactivarse.	Presione **Selección Personal**, **3** y seleccione presionando repetidamente **Selección Personal**. Para fijar, presione **Inicio**.
4	Seguro protección niños	Esta función previene el uso del horno por niños no supervisados.	Presione **Selección Personal**, **4** y seleccione presionando repetidamente **Selección Personal**. Para fijar, presione **Inicio**.
5	Reloj 12h / 24h	El reloj puede mostrar el formato de 12 o de 24 horas.	Presione **Selección Personal**, **5** y seleccione presionando repetidamente **Selección Personal**. Para fijar, presione **Inicio**.
6	Velocidad del apuntador de palabras	Hay 3 velocidades, desde el nivel 1 (el más lento) hasta el nivel 3 (el más rápido). La velocidad por omisión es el nivel 3.	Presione **Selección Personal**, **6** y seleccione presionando repetidamente **Selección Personal**. Para fijar, presione **Inicio**.
7	Ajuste del Horario de Verano	La hora del día puede ser adelantada una hora para el Horario de Verano sin necesidad de reprogramar el reloj.	Presione **Selección Personal**, **7** y seleccione presionando repetidamente **Selección Personal**. Para fijar, presione **Inicio**.
8	Modo Demostración	El modo de Demostración puede activarse y desactivarse.	Presione **Selección Personal**, **8** y seleccione presionando repetidamente **Selección Personal**. Para fijar, presione **Inicio**.

Operacion

Selección del peso en la Pantalla

Usted puede seleccionar entre libras (LBS) y kilogramos (KG).

1 Presione la función de **Selección Personal** y luego presione la función **1**. La pantalla muestra “LBS o KG”.

2 Presione la función **Selección Personal** repetidamente para seleccionar las medidas de peso que desea utilizar.

3 Presione la función de **Inicio**.

Ajustando el reloj para 12 o 24 horas

La hora puede ser mostrada ya sea en el formato de 12 o 24 horas.

1 Presione el botón **Selección Personal** y después el botón **5**. La pantalla muestra “RELOJ 12HR/24HR”.

2 Presione repetidamente el botón **Seleccion Personal** para seleccionar ya sea **12HR** o **24HR**.

3 Presione el botón **Inicio**.

Programando el reloj

1 Presione el botón **Reloj**. La pantalla mostrará:

2 Use los botones numéricos para ingresar la hora del día. Debe presionar por lo menos tres botones para ingresar la hora del día. Si son las 5:00 entonces presione 5, 0, 0.

3 Presione el botón **Reloj** otra vez. Los dos puntos (:) aparecerán indicando que la hora está programada.

Si hay una interrupción en el suministro de energía, usted necesitará reprogramar el reloj.

Mientras la cocción está en progreso usted puede saber la hora del día presionando el botón ***Reloj***

Operacion

Usando el botón Pausa/Cancelar

El botón **Pausa/Cancelar** le permite borrar instrucciones que ha ingresado. También le permite ordenar una pausa durante el ciclo de cocción del horno, de manera que usted pueda revisar sus alimentos.

- Para que el horno haga una pausa durante la cocción: Presione una vez el botón **Pausa/Cancelar**. Para continuar presione el botón **Inicio**.
- Para detener la cocción, borrar las instrucciones y regresar la pantalla del horno a la hora del día entonces presione dos veces el botón **Pausa/Cancelar**.
- Para borrar instrucciones que acaba usted de ingresar: presione una vez el botón **Pausa/Cancelar**, después reingrese las instrucciones.
- Para cancelar un tiempo programado en el cronómetro: presione una sola vez **Pausa/Cancelar**.

Programando el ajuste Horario de Verano

1 Presione el botón **Selección Personal** y después el botón **7**, la pantalla muestra “HORARIO DE VERANO”.

2 Presione el botón Mi **Selección Personal** para seleccionar **HORARIO DE VERANO**, presione nuevamente para seleccionar **HORARIO DE INVIERNO**.

3 Presione el botón **Inicio**. La hora del día será adelantada 1 hora. Si selecciona **HORARIO DE INVIERNO**, entonces la hora del día será atrasada 1 hora.

Si el reloj está programado con el tiempo estándar, entonces esta función permite hacer cambios convenientes de hora sin tener que reprogramar el reloj.

Usando el sistema de Ayuda

Su microondas ofrece instrucciones útiles para muchos procedimientos.

1 Cuando usted necesite información acerca de una función así como consejos útiles, entonces presione el botón **Menú de Ayuda** y después presione el botón del cual quiere obtener información.

Operacion

Usando los botones de Cocción Instantánea

1 Presione el botón de Cocción Instantánea que corresponda al alimento que va a cocinar (**Palomitas de maíz** por ejemplo). La pantalla muestra el primer tamaño disponible de la porción.

2 Presione repetidamente el botón para seleccionar la porción que desea. La pantalla mostrará cíclicamente todos las porciones disponibles. Una vez que ha seleccionado la porción correcta, el horno de microondas comenzará a cocinar automáticamente.

*Si usted no necesita leer todas las opciones de MENU, entonces simplemente presione el botón **Inicio** para comenzar a cocinar.*

Cuadro de Cocción Instantánea

Artículo	Peso	Observaciones
Palomitas de maíz	40 g (1,5 a 1,75 onzas) 50 g (1,75 onzas) 85 g a 100 g (3,0 a 3,5 onzas) 100 g (3,5 onzas)	• Use solamente bolsas de palomitas de maíz especiales para horno de microondas. • Tenga cuidado cuando retire y abra una bolsa caliente del horno.
Papa al horno	1 CADA 2 CADA 3 CADA 4 CADA 5 CADA 6 CADA	• Perfore cada papa varias veces con un tenedor. • Colóquelas sobre la tornamesa de manera equidistante. • Cuando el horno emita señales y muestre "voltee el alimento" (turn food over), entonces voltee la(s) papa(s). • Sáquelas del horno, envuélvalas en papel metálico y déjelas reposar de 3 a 5 minutos.
Vegetales frescos	1 taza 2 tazas 3 tazas 4 tazas	• Coloque los vegetales dentro de una cacerola y agregue una pequeña cantidad de agua (2 a 4 cucharadas). Cubra durante la cocción y mezcle antes de dejarlos reposar.
Cena congelada	200 a 290 g (7 a 10 onzas) 290 a 340 g (10 a 12 onzas) 340 a 510 g (12 a 18 onzas)	• Retire la envoltura exterior y siga las instrucciones en el paquete para saber como cubrir y obtener los tiempos de reposo. Después de cocinar deje reposar 1 a 3 minutos.
Comida Dietética	200 a 290 g (7 a 10 onzas) 290 a 340 g (10 a 12 onzas) 340 a 510 g (12 a 18 onzas)	

Operacion

Usando el botón Un Minuto +

Este botón ofrece una manera conveniente de calentar alimentos en incrementos de 1 minuto en el nivel Alto de potencia.

1 Presione una vez el botón **Un Minuto +** por cada minuto que desee cocinar sus alimentos.

Por ejemplo, presiónelo dos veces para dos minutos. El tiempo aparecerá en pantalla, y el horno comienza automáticamente.

*Agregue minutos a un programa ya en progreso presionando el botón **Un Minuto +** por cada minuto que desee agregar.*

Usando Tiempo Adicional

Este botón ofrece una manera conveniente de calentar alimentos en incrementos de 1 segundo en el nivel Alto de potencia.

1 Mantenga presionado el botón **Tiempo Adicional** de manera que alcance el tiempo de cocción que usted desea.

El tiempo será mostrado, y el horno comienza automáticamente.

Este botón puede incrementar el tiempo de calentamiento un máximo de 60 segundos.

Programando y usando el botón Receta Personalizada

El botón **Receta Personalizada** memoriza el tiempo y el nivel de potencia para un alimento en particular.

Programando el botón Receta Personalizada

1 Presione el botón **Receta Personalizada**.

La pantalla muestra REGISTRE TIEMPO DE COCCION Y PODER.

2 Use los botones numéricos para ingresar el tiempo de cocción. La pantalla mostrará la cantidad de tiempo que usted acaba de programar.

3 Presione **Nivel de Potencia** y use los botones numéricos para ingresar el Nivel de Potencia. La pantalla mostrará el nivel de potencia que acaba usted de programar. Puede programar el nivel de potencia desde 0 hasta 9.

1 = Tibio	6 = Fuego Lento
2 = Bajo	7 = Medio alto
3 = Descongelar	8 = Recalentar
4 = Medio bajo	9 = Saltear
5 = Medio	0 = Alto

4 Presione nuevamente el botón **Receta Personalizada**. En la pantalla se leerá “RECETA PERSONALIZADA GUARDADA”.

Usando el botón Receta Personalizada

Después de memorizar una receta, presione el botón **Receta Personalizada**, después presione el botón **Inicio**.

Usted puede revisar el nivel de potencia mientras la cocción está en progreso presionando el botón **Nivel de Potencia**. Para cambiar el programa previo presione el botón **Receta Personalizada** dos veces.

Operacion

Recalentado Automático

Para recalentar alimentos, seleccione el tipo de platillo y el número de porciones que desea recalentar, y el horno de microondas programa automáticamente el tiempo de recalentado.

1 Presione repetidamente el botón **Recalentado Automático** para seleccionar el tipo de platillo que desea recalentar. La cantidad inicial para cada tipo de platillo es de 1 porción.

Plato de comida

Guisado

Sopa/Crema

Usted puede seleccionar hasta cuatro porciones para guisados y sopas. Para plato de comida solamente se puede programar una porción.

La pantalla muestra el platillo y la cantidad que usted ha elegido, entonces presione **Inicio**.

2 Use los botones numéricos para aumentar el tamaño de la porción. Por ejemplo, para tres porciones , presione el botón **3**. La pantalla muestra el número de porciones que usted ha seleccionado.

3 Presione el botón **Inicio**. La pantalla mostrará “RECALOR”.

Cuadro de Recalentado Automático

Artículo	Peso	Observaciones
Plato de comida	1 Porción	• Cubra el plato con película plástica ventilada o papel encerado ventilado • Contenido - 85 a 113 g de carne roja, aves o pescado (hasta 170 g si es con hueso) - ½ taza de almidón (papas, pasta, arroz, etc.) - ½ taza de vegetales (aproximadamente 85 a 113 g)
Guisado	1 a 4 Porciones (226 g por porción)	• Cubra con una tapa o con película plástica ventilada.
Sopa o crema	1 a 4 Porciones (226 g por porción)	• Mezcle los alimentos una vez antes de servir.

Operacion

Descongelado Automático

Para descongelar alimentos congelados, programe el peso de los alimentos y el horno de microondas automáticamente programa el tiempo de descongelado, el nivel de potencia y tiempo de reposo.

1 Presione el botón **Descongelado Automático** La pantalla muestra “0.2 kg”.

2 Para programar el peso de sus alimentos presione repetidamente el botón **Descongelado Automático**.

Esto aumenta el peso en incrementos de 0,2 kg (0,5 libras) y hasta un máximo de 2,6 kg (6,0 libras).

También puede usar los botones numéricos para ingresar directamente el peso de los alimentos.

El horno calcula el tiempo de descongelado y comienza automáticamente. El horno emitirá sonidos bip dos veces durante el descongelado y en la pantalla se leerá: “VOLTEE EL ALIMENTO”.

3 Abra la puerta del horno, y voltee los alimentos.

4 Después de cerrar la puerta, presione el botón **Inicio** para continuar con el descongelado.

- ***Vea la página 27 para consultar la Guía para descongelar.***

Cocción Automática

El cocinar sus alimentos favoritos es sencillo con los botones **COCCION AUTOMATICA** (Horneado Automático, Asado Automático y Rostizado Automático). Usted simplemente selecciona el tipo de alimento que desea cocinar y el tamaño de la porción, entonces el tiempo de cocción es programado automáticamente.

1 Presione repetidamente el botón **Asado Automático** para seleccionar el tipo de alimento que usted desea cocinar (pescado, por ejemplo). La pantalla muestra “PESCADO”.

2 Para obtener mejores resultados de cocción, algunos alimentos del menú ofrecen varias opciones. En el caso del pescado la opción “1” es delgado, y “2” es grueso. Si elige grueso, entonces presione el botón “2”. La pantalla mostrará “230-680 GRAM, GRUESO”.

Refiérase al cuadro de **Cocción Automática** en la siguiente página para obtener el tamaño de las porciones.

3 Presione **Inicio**.

La pantalla mostrará el tipo de alimento que usted ha seleccionado mientras lo cocina.

Si usted desea ver el tiempo restante de cocción, entonces presione **COCCION AUTOMATICA** (Horneado Automático, Asado Automático y Rostizado Automático).

Si usted desea ajustar el tiempo de calentamiento, use el botón **Más** o el botón **Menos**, vea la página 18.

Si usted desea saber la hora del día mientras recalienta, entonces presione el botón **Reloj**.

Operacion

Cuadro para Cocción Automática

- Si los a los alimentos les falta o les sobra tiempo de cocción, entonces use los botones **Más** o **Menos** para obtener el resultado que usted desea.
- Use una charola redonda para pizza como si fuera una “charola para hornear galletas”.
- Puede colocar un plato para pie de 20,3 a 22,8 cm sobre la charola de vidrio directamente por debajo de la parrilla para recibir ahí cualquier goteo.

Funcion	Alimento	Parrilla	Procedimiento
Horneado Automático	**1.** PASTEL (de una sola capa) Bundt 1 pastel bundt	Baja Baja	Vacíe la masa en una charola redonda de 20,3 o 22,8 cm ; coloque sobre la parrilla. Presione una vez **Horneado Automático**, presione **1** otra vez, presione **Inicio**. Vacíe la masa en la charola Bundt, coloque sobre la parrilla. Presione una vez **Horneado Automático**, presione **2**, presione **Inicio**.
	2. PIZZA CONGELADA 450 a 990 g	Baja	Coloque la pizza sin empaque directamente sobre la parrilla. Presione **Horneado Automático** dos veces, Presione **Inicio**.
	3. GALLETAS(12 piezas) PANQUESITOS(6 tazas)	Baja Baja	Coloque las galletas distribuidas uniformemente alrededor y al centro de la charola para pizza. Presione tres veces **Horneado Automático**, presione **Inicio**. Divida uniformemente la masa entre los seis moldes metálicos para panquesitos. Presione tres veces **Horneado Automático**, presione **Inicio**.
Asado Automático	**1.** HAMBURGUESA 1 a 4 croquetas	Alta	Rocíe la parrilla con aceite vegetal en aerosol. Coloque las hamburguesas sobre la parrilla. Presione **Asado Automático** una vez, presione **Inicio**.
	2. PIEZAS DE POLLO (230 a 900 g)	Alta	Rocíe la parrilla con aceite vegetal en aerosol. Coloque las piezas de pollo sobre la parrilla. Presione **Asado Automático** dos veces, presione **Inicio**.
	3. BOCADILLOS (1 a 12 piezas tamaño mordida)	Alta	Coloque las botanas sobre la parrilla separadas 12,7 mm una de otra por lo menos. Presione **Asado Automático** tres veces, presione **Inicio**.
	4. PESCADO Delgado 230 a 680 g PESCADO Grueso 230 a 680 g	Alta Alta	Rocíe la parrilla con aceite vegetal en aerosol. Presione **Asado Automático** cuatro veces, presione **1**, presione **Inicio**. Rocíe la parrilla con aceite vegetal en aerosol. Presione **Asado Automático** cuatro veces, presione **2**, presione **Inicio**. Voltee el pescado al llegar a la mitad del tiempo de cocción.
Rostizado Automático	**1.** CARNE ROJA ROSTIZADA 0.9 a 2.3 kg	Baja	Rocíe la parrilla con aceite vegetal en aerosol. Coloque la carne sobre la parrilla con la parte grasosa hacia arriba. Presione **Rostizado Automático** una vez, ingrese los números para el peso, presione **Inicio**.
	2. POLLO ROSTIZADO 1.36 a 2.8 kg	Baja	Rocíe la parrilla con aceite vegetal en aerosol. Coloque el pollo sobre la parrilla, con la pechuga hacia arriba. Presione **Rostizado Automático** dos veces, ingrese los números para el peso, presione **Inicio**.
	3. GUISADO 1 a 2 PLATOS	Baja	Coloque el traste sobre la parrilla. Presione **Rostizado Automático** tres veces, presione **Inicio**. Si el guisado es muy denso, use el botón **Más**.
	4. ESTOFADO 450 a 900 g	Baja	Vacíe la mezcla del pastel de carne en un plato para pie de forma oval. Coloque sobre la parrilla, presione **Rostizado Automático** cuatro veces, presione **Inicio**.

OBSERVACION

1. Pastel - Este artículo tiene 2 categorías, pastel de una sola capa y pastel bundt o de ángel.

2. Pescado - Este artículo tiene 2 categorías, delgado y grueso. Voltee el grueso al llegar a la mitad del tiempo de cocción.

Operacion

Programando los Tiempos de Cocción y los Niveles de Potencia

Su microondas le permite programar hasta dos diferentes etapas de cocción, cada una con su propio tiempo y nivel de potencia. El nivel de potencia le permite controlar la intensidad de calentamiento desde Tibio (1) hasta Alto (0).

Cocción en una sola etapa

Para cocción en una sola etapa, solamente necesita programar un tiempo de cocción. El nivel de potencia se programa automáticamente en Alto.. Si usted desea programar la potencia en cualquier otro nivel, entonces usted debe usar el botón **Nivel de Potencia**.

1 Use los botones numéricos para programar un tiempo de cocción. Puede programar un tiempo desde un segundo hasta 99 minutos con 99 segundos. Para programar un tiempo mayor que un minuto ingrese los segundos también. Por ejemplo, para programar 20 minutos, ingrese 2, 0, 0, 0.

2 Si usted desea programar un nivel de potencia diferente a Alto, entonces presione el botón **Nivel de Potencia**, después use los botones numéricos para ingresar el nivel de potencia.

Niveles de Potencia:

1 = Tibio	6 = Fuego Lento
2 = Bajo	7 = Medio alto
3 = Descongelar	8 = Recalentar
4 = Medio bajo	9 = Saltear
5 = Medio	0 = Alto

La pantalla muestra “PRESIONE Inicio O FIJE SIGUIENTE ETAPA”.

3 Presione el botón **Inicio** para comenzar a cocinar. Si usted desea cambiar el nivel de potencia, entonces presione el botón **Pausa/Cancelar** antes de presionar el botón **Inicio**, y reingrese todas las instrucciones.

Cocción Multietapas

Algunas recetas requieren de diferentes etapas de cocción a diferentes temperaturas. Usted puede programar etapas múltiples de cocción con su microondas.

Cuando se programa cocción por convección con microondas, la convección siempre le sigue a la cocción por microondas.

1 Siga los pasos 1 y 2 de la sección “Cocción en una sola etapa” en esta misma página. La pantalla muestra “PRESIONE INICIO O FIJE SIGUIENTE ETAPA”.

*Cuando se ingresa más de una sola etapa de cocción, se debe presionar el botón **Nivel de Potencia** antes de que la segunda etapa de cocción pueda ser ingresada.*

*Para programar el **Nivel de Potencia** en Alto para una etapa de cocción, presione el botón **Nivel de Potencia** dos veces.*

2 Use los **botones numéricos** para programar un segundo tiempo de cocción.

3 Presione el botón **Nivel de Potencia**, después use los **botones numéricos** para programar el nivel de potencia de la segunda etapa de cocción. La pantalla muestra “PRESIONE INICIO”.

4 Presione **Inicio** para comenzar a cocinar.

Operacion

Cocinando por Convección

El modo Convección usa calor seco para cocinar y dorar alimentos. Un ventilador de alta velocidad circula el aire caliente dentro del horno para cocinar los alimentos rápida y uniformemente. La cocción por convección es ideal para alimentos que requieren de un dorado o tostado junto con un tiempo corto de cocción. Cuando se cocina con la función de convección, use la parrilla baja de metal para elevar los alimentos de manera que el aire pueda circular completamente alrededor del plato.

Para cocinar con el horno de convección,

1 Use los botones numéricos para programar un tiempo de cocción. En la pantalla se leerá “PRESIONE INICIO O FUNCION”.

2 Presione el botón **CONV./ °F** La pantalla muestra “FIJE TEMP. DESEADA O PRESIONE INICIO”.

3 Para programar la temperatura de cocción, presione los botones numéricos.

La temperatura en la cocción por convección está dentro de un rango de 37 °C (100 °F) hasta 232 °C (450 °F). Para mantener una temperatura constante, la puerta del horno debe mantenerse cerrada tanto como sea posible mientras se cocina.

4 Presione **Inicio** para iniciar la cocción por convección.

Nota> Si presiona botón de INICIO después de precionar botón de CON./°F, la temperatura de cocción se pondrá en 450°F.

Asando

Usted puede asar en su horno de microondas Samsung. El asador usa una resistencia generadora de calor para cocinar u dorar los alimentos. Cuando ase, use la parrilla alta de metal para levantar los alimentos cerca de la resistencia generadora de calor que se encuentra en la parte superior del horno.

1 Use los botones numéricos para programar un tiempo de asado. En la pantalla se leerá “PRESIONE INICIO O FUNCION”.

2 Presione el botón **Asar**. La pantalla muestra “450F” (232 °C), y después “PRESIONE INICIO”.

3 Presione **Inicio** para comenzar a asar.

Operacion

Cocción Combinada

La función de Cocción Combinada le permite generar un ciclo automático entre cocción por microondas y por convección para alimentos que son húmedos así como tostados y dorados. Este tipo de cocción es ideal para alimentos grandes que requieren un tiempo largo de cocción cuando son preparados en un horno convencional (como lo son los pasteles densos, rostizados grandes y pavos). Cuando cocine por combinación, use la parrilla baja de metal para permitir que el aire circule completamente alrededor del plato.

Para usar la cocción combinada,

1 Use los botones numéricos para programar un tiempo de cocción. En la pantalla se leerá “PRESIONE INICIO O FUNCION”.

2 Presione **Combo1 (o Combo2)**. LA pantalla muestra “350F” (176 °C) y después “PRESIONE INICIO”.

3 Presione **Inicio**.

Combo1 : Microondas 10% + Convección 176 °C

Combo2 : Microondas 30% + Convección 176 °C

La cocción por combinación puede programarse también siguiendo las siguientes instrucciones.

1 Presione **Combo1 (o Combo2)**. La pantalla muestra “350F” (176 °C) y después “PRESIONE INICIO O FIJE EL TIEMPO DE COCCION”.

2 Use los botones numéricos para programar un tiempo de cocción. La pantalla muestra “PRESIONE INICIO”.

3 Presione **Inicio**.

Combo1 : Microondas 10% + Convección 176 °C

Combo2 : Microondas 30% + Convección 176 °C

Operacion

Precalentando el horno

Algunas recetas piden precalentar el horno antes de que cocine por convección, combinación o ase. Para precalentar el horno,

1 Presione **Precalentar**, **Conv./°F**, **Combo** o **Asar**.

Usted puede programar una temperatura específica en el modo de convección. La temperatura permitida es desde 37 °C (100 °F) hasta 232 °C (450 °F).

2 Presione **Inicio**.

Cuando el horno alcanza la temperatura deseada, dará una campanada y la pantalla muestra “PRECALENTAMIENTO LISTO, COLOQUE LOS ALIMENTOS EN EL HORNO”.

Cuando el horno emita un bip, coloque los alimentos dentro y siga las instrucciones para “Cocinando por convección”, “Cocción combinada” o “Asando”.

No coloque alimento dentro del horno durante el precalentamiento.

Usando los botones Más y Menos

Los botones **Más** y **Menos** le permiten ajustar los tiempos preprogramados de cocción. Solamente funcionan con **Recalentado Automático**, **Cocción Automática** y los botones de **Cocción Instantánea**. Use los botones **Más** o **Menos** solamente hasta que la cocción ha comenzado.

1 Para AGREGAR más tiempo a un procedimiento automático de cocción, presione el botón **9/Más**. La palabra **MAS** aparecerá en la pantalla.

2 Para REDUCIR más tiempo a un procedimiento automático de cocción, presione el botón **1/Menos**. La palabra **MENOS** aparecerá en la pantalla.

3 Para regresar al tiempo NORMAL programado para un procedimiento automático de cocción, presione el botón **9/Más** o **1/Menos** hasta que la palabra NORMAL aparezca en pantalla.

Operacion

Ajustando el volumen

La función Sonido del microondas le permite ajustar el volumen del sonido de timbre del microondas. El sonido es programado inicialmente al nivel medio. Para cambiar el volumen,

1 Presione el botón **Selección Personal** y después presione **2**.

La pantalla muestra “CONTROL DE VOLUMEN”.

2 Presione repetidamente el botón **Selección Personal** para seleccionar el volumen.

3 Presione **Inicio**:

La pantalla regresa a la hora del día.

Usando el Cronómetro

1 Use los botones numéricos para programar la cantidad de tiempo que quiera que el cronómetro corra.

2 Presione el botón **Cronómetro**.

3 La pantalla cuenta regresivamente y emite bips cuando el tiempo ha llegado a su fin.

MC7698W.fm Page 20 Thursday, March 18, 2004 9:20 AM

Programando el Seguro para Protección contra Niños

Usted puede bloquear su horno de microondas de manera que no pueda ser usado por niños sin supervisión.

1 Presione el botón **Selección Personal** y después presione el botón **4**.

La pantalla muestra “SEGURO PROTEC”.

2 Presione el botón **Selección Personal** una vez para seleccionar **ENCENDIDO**. Presione de nuevo para seleccionar **APAGADO**.

3 Presione **Inicio**:

La pantalla regresa a la hora del día.

En este punto, el microondas no puede ser usado sino hasta que esté desbloqueado. Para desbloquearlo repita los pasos del 1 al 3 arriba descritos.

Modo de Demostración

Usted puede usar el modo Demostración para ver cómo opera su horno sin que éste caliente.

1 Presione el botón **Selección Personal** y después presione **8**. La pantalla muestra “MODO DE DEMOST. ENC./APAG.”

2 Presione el botón **Selección Personal** una vez para seleccionar **ENCENDIDO**. Presiónelo de nuevo para seleccionar **APAGADO**.

3 Presione el botón **Inicio**. La pantalla regresa a la hora del día.

Para apagar el modo demostración, repita los pasos del 1 al 3 arriba descritos.

Operacion

Señal Recordatorio de Fin

La señal recordatorio de fin puede activarse o desactivarse.

1 Presione el botón **Selección Personal** y después presione **3**. La pantalla muestra “SENAL DE RECORDACION”.

2 Presione el botón **Selección Personal** para seleccionar **ENCENDIDO**.

3 Presione el botón **Inicio**.

La pantalla regresa a la hora del día.

Ajustando la velocidad del apuntador de palabras

Esto ajusta la velocidad de inserción de la pantalla de palabras.

1 Presione el botón **Selección Personal** y después presione **6**. La pantalla muestra “VEL. DE DISPLAY”.

2 Presione el botón **Selección Personal** para seleccionar la velocidad de inserción apropiada.

3 Presione el botón **Inicio**.

La pantalla regresa a la hora del día.

Instrucciones para Cocinar

Utensilios para cocinar

Uso recomendado

- **Platos y tazones de vidrio y de vidriocerámica:** Uselos para calentar o cocinar.
- **Plato dorador para horno de microondas:** Uselo para dorar el exterior de artículos pequeños como bisteces, chuletas o pancakes. Siga las instrucciones proporcionadas con el plato dorador.
- **Envoltura de plástico para horno de microondas:** Usela para retener el vapor. Deje una pequeña abertura para que escape algo de vapor y evite colocarla directamente sobre los alimentos.
- **Papel encerado:** Uselo como una cubierta para evitar salpicaduras.
- **Toallas y servilletas de papel:** Uselas para cubrir durante periodos cortos; absorben el exceso de humedad y evitan el salpicado. No use toallas de papel reciclado, las cuales pueden contener metal y pueden encenderse.
- **Platos y tazas de papel:** Uselos para períodos cortos de calentamiento a temperaturas bajas. No use papel reciclado, el cual puede contener metal y puede encenderse.
- **Termómetros:** Use solamente aquellos marcados “Microwave Safe” (Seguros para usarse en horno de microondas) y siga todas las indicaciones.

  Revise los alimentos en varios lugares. Los termómetros convencionales pueden usarse una vez que los alimentos han sido retirados del horno.

Uso limitado

- **Papel aluminio:** Use tiras angostas de papel aluminio para evitar la sobrecocción de las áreas expuestas. El usar demasiado papel aluminio puede dañar su horno, así es que tenga cuidado.
- **Cerámica, porcelana y gres:** Puede usarlos si están etiquetados “Microwave Safe” (Seguros para usarse en horno de microondas). Si no están etiquetados entonces pruébelos para asegurarse de que pueden usarse con seguridad. Nunca use trastes que tengan molduras o adornos metálicos.
- **Plásticos:** Uselos solamente que estén etiquetados “Microwave Safe” (Seguros para usarse en horno de microondas). Otros plásticos pueden derretirse.
- **Paja, mimbre y madera:** Uselos solamente para calentar durante un período corto, ya que pueden ser flamables.

Instrucciones para Cocinar

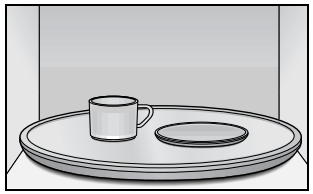
No recomendados

- **Frascos y botellas de vidrio:** El vidrio normal es demasiado delgado para ser usado en el horno de microondas y pueden astillarse.
- **Bolsas de papel:** Son un riesgo de incendio, exceptuando las bolsas de las palomitas de maíz que están diseñadas para usarse en el horno de microondas.
- **Platos y tazas de espuma:** Pueden derretirse y dejar un residuo dañino en los alimentos.
- **Contenedores de plástico para guardar alimentos y contenedores de alimentos:** Los contenedores como los envases de margarina pueden derretirse en el horno de microondas.
- **Utensilios de metal:** Pueden dañar su horno. Retire todo el metal antes de cocinar.

Probando los utensilios

Si usted no está seguro de que un plato se pueda usar en el microondas o no, entonces puede hacer esta prueba:

1 Llene 1 taza medidora de vidrio con agua y colóquela dentro de su horno junto al plato que desea probar.



2 Presione una vez el botón **Un Minuto +** para calentarlos durante 1 minuto en el nivel de potencia alto.

- El agua debe estar templada y el plato que usted está probando debe estar frío. Si el plato está templado, entonces está absorbiendo energía de microondas y no puede usarse en el horno de microondas.

Instrucciones para Cocinar

Técnicas para cocinar

Mezclando

Mezcle los alimentos como cacerolas y vegetales mientras los cocina para distribuir uniformemente el calor. Los alimentos que se encuentran en la parte exterior del plato absorben más energía y se calientan más rápido, de manera que debe mezclar del exterior hacia el centro. El horno se apagará cuando abra la puerta para mezclar sus alimentos.

Acomodado

Acomode los alimentos de formas irregulares como las piezas de pollo o las chuletas, colocando las partes más gruesas y carnosas hacia el exterior de la tornamesa en donde reciben más energía de microondas. Para evitar la sobrecocción, coloque las partes delgadas o delicadas hacia el centro de la tornamesa.

Cubriendo

Cubra los alimentos con tiras angostas de papel aluminio para evitar que se cocinen de más. Las áreas que requieren cubrirse incluyen las puntas de las alas de aves, los extremos de las patas de aves y las esquinas de los platones cuadrados para hornear. Use solamente pequeñas cantidades de papel aluminio. Las cantidades grandes pueden dañar su horno.

Volteando

Voltee los alimentos a la mitad de la cocción para exponer todas las partes a la energía de microondas. Esto es especialmente importante para artículos grandes como asados grandes.

Tiempo de reposo

Los alimentos cocinados en el microondas acumulan calor interno y continúan cocinándose unos pocos minutos después de que el horno se detiene. Deje reposar los alimentos para completar su cocción, especialmente alimentos como los asados y los vegetales enteros. Los asados necesitan este tiempo para terminar la cocción alcentro sin que se cocinen de más las áreas exteriores. Todos los líquidos, como las sopas y el chocolate caliente deben ser agitados o mezclados cuando la cocción termina.Deje reposar los líquidos un momento antes de servirlos. Cuando caliente alimento para bebé, mezcle bien y pruebe la temperatura antes de servirlo.

Agregando humedad

La energía de microondas es atraída por las moléculas de agua. Los alimentos desiguales en contenido de humedad deben cubrirse o deben dejarse reposar de manera que el calor se disperse uniformemente. Agregue una pequeña cantidad de agua a los alimentos secos para ayudarlos a cocinarse.

Consejos generales

- Los alimentos densos como las papas, tardan más en calentarse que los alimentos más ligeros. Los alimentos de textura delicada deben ser calentados a un nivel de potencia bajo para evitar que se hagan ásperos.
- La altitud así como el tipo de utensilios que usa pueden afectar los tiempos de cocción. Cuando cocine por primera vez una receta, programe el tiempo mínimo de cocción que indica y revise ocasionalmente los alimentos para evitar que se cocinen de más.
- Los alimentos que tienen una piel o concha no porosa, como las papas, los huevos y las salchichas deben perforarse para evitar que estallen.
- El freír calentando aceite o grasa no es recomendable. La grasa o el aceite puede hervir súbitamente causando quemaduras severas.
- Algunos ingredientes se calientan más rápido que otros. Por ejemplo la jalea que se encuentra dentro de las donas rellenas estará más caliente que la masa. Para evitar quemaduras, tenga esto en mente.
- El enlatar sus alimentos en casa usando el horno de microondas no es recomendable ya que puede ser que no todas las bacterias nocivas sean destruidas durante el proceso de calentamiento con microondas.
- Aunque las microondas no calientan los utensilios, el calor es transferido generalmente a dichos utensilios. Siempre use guantes protectores contra calor cuando retire alimentos del horno de microondas e instruya a los niños para que hagan lo mismo.

MC7698W.fm Page 25 Thursday, March 18, 2004 9:20 AM

Instrucciones para Cocinar

Guías de Cocción

Guía para cocinar carnes en su microondas

- Coloque la carne sobre una parrilla para asar especial para microondas y sobre un plato seguro para cocinar en horno de microondas.
- Empiece colocando la carne con el lado grasoso hacia abajo. Use tiras angostas de papel aluminio para cubrir cualquier punta de hueso o áreas delgadas de carne.
- Revise la temperatura en varios lugares antes de dejar reposar la carne el tiempo recomendado.
- Las temperaturas siguientes son las temperaturas a las que se saca la carne. La temperatura de los alimentos se incrementará durante el tiempo de reposo.

Alimento	Tiempo de cocción/Nivel de potencia	Instrucciones
Roast Beef Sin hueso Hasta 1,8kg	*Tiempo de cocción:* 8-11 min por cada 454 g para 46,1 °C - “Crudo” 9-13 min por cada 454 g para 48,9 °C - “Medio” 10-15 min por cada 454 g para 62,7 °C - “Bien cocido” *Nivel de potencia:* Alto (0) durante los primeros 5 minutos, después medio (5).	Coloque la carne con el lado grasoso hacia abajo sobre la parrilla. Cubra con papel encerado. Voltee cuando llegue a la mitad del tiempo de cocción. Deje reposar durante 10 minutos.
Puerco Sin hueso o con hueso Hasta 1,8kg	*Tiempo de cocción:* 11- 15 min por cada 454 g para 71,2 °C - “Bien cocido” *Nivel de potencia:* Alto (0) durante los primeros 5 minutos, después medio (5).	Coloque la carne con el lado grasoso hacia abajo sobre la parrilla. Cubra con película plástica ventilada. Voltee cuando llegue a la mitad del tiempo de cocción. Deje reposar por 10 minutos.
Tocino 2 a 6 rebanadas	*Tiempo de cocción:* 2 rebanadas: 1 a 1¾ min 4 rebanadas: 3 a 3½ min 6 rebanadas: 4½ a 5½ min *Nivel de potencia:* Alto (0)	Acomode las rebanadas sobre la parrilla o sobre un plato recubierto con toallas de papel. Cubra con toallas de papel. Hornee hasta que queden crujientes.

Guía para cocinar aves en su microondas

- Coloque el ave sobre una parrilla para asar especial para horno de microondas y sobre un plato seguro para cocinar en horno de microondas.
- Cubra el ave con papel encerado para evitar el salpicado.
- Use papel aluminio para cubrir puntas de huesos, áreas delgadas de carne, o áreas que comiéncen a cocinarse de más.
- Revise la temperatura en varios lugares antes de dejar reposar el ave el tiempo recomendado.

Alimento	Tiempo de cocción/Nivel de potencia	Instrucciones
Pollo entero Hasta 1,8kg	*Tiempo de cocción:* 5 a 8 min por cada 454 g 76,6 °C a 82,2 °C *Nivel de potencia:* Medio Alto (7).	Coloque el pollo con la pechuga hacia abajo sobre la parrilla. Cubra con papel encerado. Voltee cuando llegue a la mitad del tiempo de cocción. Cocine hasta que los jugos que corren sean claros y la carne que está cerca del hueso ya no esté de color rosa. Deje reposar de 5 a 10 minutos.
Piezas de pollo Hasta 680g	*Tiempo de cocción:* 5 a 8 min por cada 454 g 82,2 °C carne obscura 76,6 °C carne clara *Nivel de potencia:* Medio Alto (7).	Acomode el pollo con el lado del hueso hacia abajo sobre el plato, con las porciones más gruesas hacia la parte externa del plato. Cubra con papel encerado. Voltee cuando llegue a la mitad del tiempo de cocción. Cocine hasta que los jugos que corren sean claros y la carne que se encuentra cerca de los huesos ya no esté de color rosa. Deje reposar de 5 a 10 minutos

Instrucciones para Cocinar

Guía para cocinar pescados y mariscos en su horno de microondas

- Cocine el pescado hasta que se separe fácilmente en hojuelas usando un tenedor.
- Coloque el pescado sobre una parrilla para asar que sea especial para cocinar en horno de microondas y sobre un plato que también sea seguro para cocinar en el horno de microondas.
- Para cocinar al vapor el pescado use una cubierta que quede justa. Una cubierta más ligera de papel encerado o de toalla de papel proporciona un menor grado de vaporización.
- Para evitar cocinar de más el pescado; revíselo en el tiempo de cocción mínimo indicado.

Alimento	Tiempo de cocción/Nivel de potencia	Instrucciones
Bisteces Hasta 680g	*Tiempo de cocción:* 6 a 10 min por cada 454 g *Nivel de potencia:* Medio Alto (7).	Acomode los bisteces sobre la parrilla con las porciones carnosas hacia la parte exterior de la parrilla. Cubra con papel encerado. Voltee y reacomode cuando llegue a la mitad del tiempo de cocción. Cocine hasta que el pescado se separe fácilmente en hojuelas usando un tenedor. Deje reposar de 3 a 5 minutos.
Filetes Hasta 680g	*Tiempo de cocción:* 3 a 7 min por cada 454 g *Nivel de potencia:* Medio Alto (7).	Acomode los filetes en un plato para hornear, volteando las piezas delgadas. Cubra con papel encerado. Si hay piezas de más de 12,7 mm de espesor, entonces voltee y reacomode cuando llegue a la mitad del tiempo de cocción. Cocine hasta que el pescado se separe fácilmente en hojuelas usando un tenedor. Deje reposar 2 a 3 minutos.
Camar-ones Hasta 454 g	*Tiempo de cocción:* 3 a 5½ min por cada 454 g *Nivel de potencia:* Medio Alto (7).	Acomode los camarones en un plato para hornear sin que se traslapen o se encimen. Cubra con papel encerado. Cocine hasta que estén firmes y opacos mezclándolos 2 o 3 veces. Deje reposar 5 minutos.

Guía para cocinar huevos en su microondas

- Nunca cocine huevos en su cascarón, y nunca caliente huevos duros en su cascarón; pueden explotar.
- Siempre perfore los huevos enteros para evitar que estallen.
- Cocine los huevos justo hasta que estén listos; se ponen duros si los cocina de más.

Guía para cocinar vegetales en su microondas

- Los vegetales deben lavarse justo antes de cocinarlos. Por lo general no se necesita más agua. Si cocina vegetales densos como papas, zanahorias y frijoles verdes, agregue ¼ de taza de agua aproximadamente.
- Los vegetales pequeños (zanahorias rebanadas, chícharos, frijoles, etc.) se cocinarán más rápido que los grandes.
- Los vegetales enteros como las papas, bellotas, calabaza o maíz en su mazorca, deben ser acomodados formando un círculo sobre la tornamesa antes de cocinarlos. Se cocinarán más uniformemente si se voltean al llegar a la mitad del tiempo de cocción.
- Siempre coloque los vegetales como los espárragos y la brócoli con el extremo del tallo apuntando hacia la orilla del plato y la punta hacia el centro.
- Cuando cocine vegetales cortados, siempre cubra el plato con una tapa o con película plástica ventilada para microondas.
- Se debe perforar la piel en muchos puntos a los vegetales enteros sin pelar como las papas, la calabaza, la berenjena, etc. antes de cocinarlos para evitar que estallen.
- Para una cocción más uniforme, mezcle o reacomode los vegetales enteros al llegar a la mitad del tiempo de cocción.
- Generalmente mientras más densos sean los alimentos requerirán mayor tiempo de reposo. (El tiempo de reposo se refiere al tiempo necesario para que los alimentos grandes y densos se terminen de cocinar después de que han sido sacados del horno). Una papa horneada puede reposar fuera del horno durante cinco minutos antes de que la cocción termine, mientras que un plato de chícharos puede servirse inmediatamente.

Instrucciones para Cocinar

Guía para descongelar

- Siga las instrucciones abajo cuando descongele diferentes tipos de alimentos.

Alimento	Cantidad	Procedimiento
Roast Beef, Puerco	*1.1 kg a 2.2 kg*	Comience colocando hacia abajo el lado grasoso del alimento. Después de cada etapa voltee el alimento y cubra cualquier porción que se encuentre templada usando tiras delgadas de papel aluminio.
Bisteces, Chuletas, Pescado	*0.2 kg a 1.4 kg*	Después de cada etapa, reacomode los alimentos. Si encuentra porciones templadas o descongeladas de alimento, entonces cúbralas usando tiras angostas y planas de papel aluminio. Retire las partes del alimento que estén casi descongeladas. Deje reposar el alimento, cubierto de 5 a 10 minutos.
Carne molida	*0.2 kg a 1.4 kg*	Después de cada etapa, retire las porciones que estén casi descongeladas. Deje reposar, cubierta con papel aluminio, de 5 a 10 minutos.
Pollo entero	*1.1 kg a 2.6 kg*	Retire las menudencias antes de congelar aves. Comience a descongelar colocando la pechuga hacia abajo. Después de la primera etapa voltee el pollo y cubra las porciones templadas usando tiras angostas de papel aluminio. Después de la segunda etapa, cubra otra vez las porciones templadas usando papel aluminio. Deje reposar el ave, cubierta de 30 a 60 minutos dentro del refrigerador.
Pollo en piezas	*0.2 kg a 0.9 kg*	Después de cada etapa, reacomode o retire las piezas que estén casi descongeladas. Deje reposar durante 10 a 20 minutos.

Notas

Revise los alimentos cuando el horno emita una señal sonora. Después de la etapa final, las secciones pequeñas pueden tener hielo aún: déjelas reposar para continuar con el descongelado.

El cubrir asados y filetes con pedazos pequeños de papel metálico evita que las orillas se cocinen antes de que el centro del alimento se haya descongelado. Use tiras angostas y planas de papel aluminio para cubrir las orillas y las secciones más delgadas de los alimentos.

MC7698W.fm Page 28 Thursday, March 18, 2004 9:20 AM

Recetas

Guisado de res y cebada

680 g de cubos de carne de res, cortados en piezas de 12,7 mm

½ Taza de cebolla picada

2 Cucharadas de harina para todo propósito.

1 Cucharada de salsa Worcestershire.

1 Lata (407 a 429 ml) de caldo de res.

2 Zanahorias medianas, cortadas en rebanadas de 12,7 mm (aproximadamente 1 taza)

½ Taza de cebada

1 Hoja (seca) de laurel

¼ Cucharada de pimienta

1 Paquete (255 a 284 g) de chícharos congelados (ya descongelados)

1. En una cacerola de 1,893 litros de capacidad combine la res, la cebolla, la harina y la salsa Worcestershire; mezcle bien. Cubra con una tapa. Cocine en el nivel alto de potencia durante 6 a 8 minutos hasta que la carne de res ya no esté rosa, mezclando una vez.
2. Incorpore mezclando el caldo de res, las zanahorias, la cebada, la hoja de laurel y la pimienta. Cubra con una tapa. Cocine al nivel medio de potencia de 1 hora a 1 hora y media hasta que las zanahorias y la carne de res estén suaves, mezclando 2 o 3 veces.
3. Agregue los chícharos. Cubra con una tapa. Cocine al nivel medio de potencia durante 10 minutos. Deje reposar por 10 minutos. Retire la hoja de Laurel antes de servir. *Rinde 6 Raciones.*

Cacerola de brócoli y queso

¼ Taza de mantequilla o margarina

¼ Taza de cebolla picada

1½ Cucharadas de harina

½ Cucharada de sal

¼ Cucharada de mostaza seca

1/8 Cucharada de pimienta

1½ Tazas de leche

¼ Taza de pimiento rojo picado

2 Tazas de queso Cheddar, rayado

1 Paquete (255 a 284 g) de brócoli congelado picado (ya descongelado)

4 Tazas de pasta en forma de espirales ya cocinada (226 g seca)

1. En una cacerola de 1,893 litros de capacidad cocine la mantequilla y la cebolla en el nivel alto de potencia durante 1 a 2 minutos hasta que la cebolla esté suave, mezclando una vez.
2. Agregue la harina, la sal, la mostaza y la pimienta; mezcle bien. Cocine en el nivel Alto de potencia durante 30 a 60 segundos hasta que la mezcla hierva. Incorpore y mezcle la leche hasta que se suavice.
3. Agregue el pimiento rojo. Cocine en el nivel Alto de potencia de 2 a 3 minutos hasta que la mezcla hierva y se espese ligeramente mezclando dos veces. Incorpore el queso y mezcle hasta que se derrita.
4. Agregue el brócoli y la pasta, mezcle bien. Cubra con una tapa. Cocine en el nivel Alto de potencia durante 4 a 6 minutos hasta que se caliente completamente mezclando una vez. Mezcle antes de servir. *Rinde 6 raciones.*

MC7698W.fm Page 29 Thursday, March 18, 2004 9:20 AM

Ensalada templada de papa

907 g de papas rojas pequeñas, cortadas en piezas de 12,7 mm
4 Rebanadas de tocino (crudo), cortadas en piezas de 12,7 mm
¼ Taza de cebolla picada
2 Cucharadas de azúcar
1 Cucharada de sal
1 Cucharada de harina
½ Cucharada de semillas de apio
1/8 Cucharada de pimienta
2½ Cucharadas de vinagre de sidra de manzana

1. En una cacerola de 1,893 litros de capacidad combine las papas y ¼ de taza de agua. Cubra con una tapa. Cocine en el nivel Alto de potencia hasta que las papas estén suaves (7 a 10 minutos); mezcle dos veces. Drene y póngalas a un lado para que se enfríen ligeramente.
2. En un tazón mediano, cocine el tocino en el nivel Alto de potencia hasta que se tueste (2½ a 3½ minutos); mezcle una vez. Coloque el tocino sobre una toalla de papel. Guarde 1 cucharada de la grasa del tocino.
3. Combine la grasa del tocino con la cebolla. Cubra con película plástica; doble una esquina de la película plástica para ventilar el vapor. Cocine en el nivel Alto de potencia hasta que se suavice (1½ a 2½ minutos); mezcle una vez.
4. Incorpore el azúcar, la sal, la harina, las semillas de apio y la pimienta. Cocine en el nivel Alto de potencia hasta que la mezcla hierva (30 a 40 segundos). Incorpore el vinagre y ½ taza de agua. Cocine en el nivel alto de potencia hasta que el líquido hierva y se espese ligeramente (1 a 2 minutos); mezcle una vez. Agregue el tocino a este aderezo. Vacíe el aderezo sobre las papas. Mezcle bien. *Rinde 6 raciones.*

Sopa de frijol negro

1 Taza de cebolla picada
1 Diente de ajo picado
2 Latas (de 444 ml cada una) de frijoles negros escurridos.
1 Lata (414 a 473 ml) de tomates guisados, picados
1 Lata (407 a 429 ml) de caldo de pollo
1 Lata (207 a 251 ml) de maíz
1 Lata (118 ml) de chiles verdes en trozos
1 a 2 Cucharadas de comino, o al gusto

1. Coloque la cebolla y el ajo en una cacerola de 2,8 l de capacidad. Cubra con una tapa. Cocine en el nivel Alto de potencia de 2 a 4 minutos hasta que se suavicen.
2. Agregue una lata de frijoles, apachurre los frijoles con un tenedor. Agregue los ingredientes restantes; mezcle bien.
3. Cocine sin cubrir, en el nivel de potencia Alto durante 10 minutos; mezcle. Reduzca el nivel de potencia a Medio y cocine por 5 minutos. Mezcle antes de servir. *Rinde 1,8 litros aproximadamente.*

Instrucciones para Cocinar

Guía para hornear por convección

- Siempre use la parrilla baja para hornear por convección. Retire las parrillas del horno cuando cocine con microondas.
- Precaliente el horno para hornear por convección.
- Use una charola redonda para pizza como si fuera una “charola para hornear galletas”.

Alimento	Tiempo de cocción	Procedimiento
PANES LEVADURA	Molde: de vidrio o metal para hogaza Temperatura: 176 °C (350 °F) Tiempo: 40 a 50 minutos	Cubra la parte superior de la hogaza con papel aluminio si se dora mucho durante el horneado. Deje que se enfríe 10 minutos antes de rebanar.
RAPIDO	Molde: de vidrio o metal para hogaza Temperatura: 176 °C (350 °F) Tiempo: 45 a 55 minutos	Deje que se enfríe en la parrilla 15 minutos antes de sacarlo del molde.
BOLLOS	Charola: redonda para pizza de 22,8 cm Temperatura: 190 °C (375 °F) Tiempo: 11 a 15 minutos	Engrase la charola. Una vez cocinado retire de la charola inmediatamente.
PASTEL PASTEL ANGEL	Charola: Tubular metálica Temperatura: 176 °C (350 °F) Tiempo: 40 a 45 minutos	No engrase el molde.Cuelgue volteado de cabeza (sobre una botella de cuello angosto) durante 1½ horas para enfriar antes de retirar del molde.
BUNDT	Charola: de 12 tazas para pastel Bundt Temperatura: 176 °C (350 °F) Tiempo: 40 a 45 minutos	Engrase el molde. Retire del molde después de 10 a 15 minutos de reposo.
EN CAPAS	Charola: Redonda o cuadrada de 20,3 a 22,8 cm Temperatura: 176 °C (350 °F) Tiempo: 32 a 37 minutos	Engrase el molde. El pastel está listo cuando el palillo sale limpio.
GALLETAS AVENTADAS	Charola: Redonda para pizza. Temperatura: 176 °C (350 °F) Tiempo: 10 a 12 minutos.	Deje caer la masa sobre la charola sin engrasar. Retire del horno cuando el centro de las galletas esté aún suave. Deje reposar 1 minuto en la charola antes de pasarlas a la parrilla para enfriarlas.
EN BARRA	Charola: redonda o cuadrada de 20,3 o 22,8 cm Temperatura: 176 °C (350 °F) Tiempo: 25 a 30 minutos.	Engrase la charola. Retire del horno cuando al sacar un palillo introducido entre la orilla y el centro salga limpio.
PANQUESITOS/ MUFFINS	Molde: de 6 cavidades para panquesitos Temperatura: 176 °C (350 °F) Tiempo: 10 a 12 minutos.	Engrase las cavidades o use papel para recubrirlas. Están listos cuando el palillo sale limpio.
PIES	Molde: Metálico o vidrio para pie. Temperatura: 176 °C (350 °F) Tiempo: 45 a 55 minutos.	Retire del horno cuando el relleno esté firme y la costra dorada.
ROLLOS	Charola: Redonda de 20,3 a 22,8 cm o para pizza de 30,4 cm Temperatura: 190 °C (375 °F) Tiempo: 15 a 19 minutos.	Retire de la charola inmediatamente.

Instrucciones para Cocinar

Guía para asar

- Siempre use la parrilla alta y rocíela con aceite vegetal en aerosol. Coloque la parrilla sobre la charola de vidrio. Coloque los alimentos directamente sobre la parrilla.
- Los alimentos pueden barnizarse con mantequilla o escabeche usando una brocha.
- Puede colocarse un plato para pie de 20,3 a 22,8 cm sobre la tornamesa directamente bajo la parrilla para recibir cualquier goteo.

Alimento	Tiempo de cocción	Procedimiento
RES Bisteces	Tiempo de asado: 15 a 17 minutos : Cruda 19 a 21 minutos: Término medio 22 a 24 minutos: Bien cocida	Coloque los bisteces directamente sobre la parrilla alta. Voltee después de la mitad del tiempo de cocción.
Hamburguesas	Tiempo de asado: 14 a 16 minutos : Cruda 18 a 20 minutos: Término medio 21 a 23 minutos: Bien cocida	
PUERCO Chuletas	Tiempo de asado: 21 a 23 minutos: Bien cocida	
Bisteck de jamón	Tiempo de asado: 17 a 19 minutos: Bien cocida	
AVES Piezas de pollo	Tiempo de asado: 35 a 40 minutos: Bien cocida	Coloque las piezas de pollo directamente sobre la parrilla alta. Las piezas más gruesas de pollo, como la pechuga con hueso, puede tardar más que las piezas pequeñas en estar completamente cocinada. Voltee el pollo después de la mitad del tiempo de cocción.
PESCADO Bisteces, filetes gruesos	Tiempo de asado: 11 a 13 minutos	Coloque el pescado directamente sobre la charola alta. Ase justamente hasta que el pescado se pueda separar en hojuelas. Voltee después de la mitad del tiempo de cocción.
Filetes delgados (menos de 12,7 mm de espesor)	Tiempo de asado: 5 a 6 minutos	Coloque el pescado directamente sobre la charola alta. Ase justamente hasta que el pescado se pueda separar en hojuelas. Voltee después de la mitad del tiempo de cocción.
BOTANAS Bocadillos	Tiempo de asado: 6 a 8 minutos	Coloque los bocadillos sobre una lámina redonda para hornear la cual debe colocarse directamente sobre la parrilla. Ase hasta que estén dorados y burbujeantes.

Instrucciones para Cocinar

Guía para cocinar por combinación

- Cuando rostice carnes rojas y aves, coloque la carne directamente sobre la parrilla baja, la cual ha sido colocada sobre la tornamesa de vidrio y rociada con aceite vegetal en aerosol.
- Cuando cocine por combinación, multiplique el peso de carne por el factor “minutos por cada 454 g” mostrado en el siguiente cuadro. Después de la mitad del tiempo de cocción, voltee la carne, retire cualquier goteo acumulado, regrese al horno, y presione INICIO.
- Las temperaturas mostradas abajo son temperaturas para retirar los alimentos. La carne se continúa cociendo después de ser retirada del horno y la temperatura se eleva.

Alimento	Tiempo de cocción	Procedimiento
RES Asados	Tiempo de rostizado: 13 a 15 minutos por cada 454 g para 46 °C (115 °F): Cruda 15 a 17 minutos por cada 454 g para 52 °C (125 °F): Término medio 17 a 19 minutos por cada 454 g para 63 a 66 °C (145 - 150 °F) : Bien cocida	Coloque los alimentos directamente sobre la parrilla baja la cual ha sido rociada con aceite vegetal en aerosol.
POLLO Entero	Tiempo de rostizado: 12 a 17 minutos por cada 454 g para 77 °C (170 °F): Carne blanca 85 °C (185 °F): Carne obscura	
PUERCO Asado sin hueso Jamón ahumado	Tiempo de rostizado: 23 a 26 minutos por cada 454 g para 72 °C (160 °F) Tiempo de rostizado: 12 a 15 minutos por cada 454 g para 55 °C (130 °F)	
GUISADO	Tiempo de horneado: 35 a 40 minutos	Coloque el plato sobre la parrilla baja. Hornee con la función de combinación a 177 °C (350 °F).

Apéndice

Guía para resolver problemas

Antes de que llame a una persona del servicio para que repare su horno, revise esta lista de posibles problemas y soluciones.

Ni la pantalla ni el horno funcionan.

- Introduzca apropiadamente la clavija dentro de un contacto aterrizado.
- Si el contacto está controlado por un interruptor de pared, entonces asegúrese de que el interruptor de pared esté encendido.
- Retire la clavija del contacto, espere 10 segundos y después conéctela de nuevo.
- Reinicialice el disyuntor de circuito o reemplace cualquier fusible quemado.
- Conecte otro aparato en el contacto; si el otro aparato no funciona, entonces haga que un electricista calificado repare el contacto.
- Conecte el horno en otro contacto.

La pantalla del horno funciona, pero el horno no cocina.

- Asegúrese de que la puerta esté bien cerrada.
- Revise para ver si hay material de empaque u otro material pegado al sello de la puerta.
- Revise la puerta buscando daños.
- Presione el botón **Pausa/Cancelar** dos veces y reingrese todas las instrucciones de cocción.

El horno se apaga antes de que el tiempo programado haya terminado.

- Si no ha habido una interrupción en el suministro de energía eléctrica, entonces retire la clavija del contacto, espere diez segundos, después conéctela de nuevo. Si hubo una interrupción en el suministro de energía eléctrica, entonces el indicador de tiempo mostrará “SAMSUNG ES FACIL”. Reprograme el reloj y cualquier instrucción de cocción.
- Reinicialice el disyuntor de circuito o reemplace cualquier fusible quemado.

Los alimentos se están cocinando muy lentamente.

- Asegúrese de que el horno esté en su propia línea de circuito de 20 Amperes. El operar otro aparato en el mismo circuito puede causar una caída de voltaje. Si es necesario cambie el horno a su circuito propio.

Se ven chispas o formación de “arco” eléctrico.

- Retire cualquier utensilio, traste o cinta metálica. Si está usando papel metálico, entonces use solamente tiras angostas y deje por lo menos un espacio libre de 2,54 cm entre el papel metálico y las paredes interiores del horno.

La tornamesa produce ruidos o se atora.

- Limpie la tornamesa, el anillo giratorio y el piso del horno.
- Asegúrese de que la tornamesa y el anillo giratorio estén correctamente colocados.

El usar el horno de microondas causa interferencia en la televisión o radio.

- Esto es similar a la interferencia causada por otros aparatos electrodomésticos pequeños, como secadoras de pelo. Aleje su horno de microondas de otros aparatos, como su televisión o radio.

Apéndice

Siga estas instrucciones para cuidar y limpiar su horno.

Siga estas instrucciones para limpiar y cuidar su horno.

- Mantenga limpio el interior del horno. Las partículas de alimento y los líquidos derramados pueden pegarse a las paredes del horno, causando que el horno pierda eficiencia.
- Limpie inmediatamente los derrames. Use un trapo húmedo y un jabón suave. No use detergentes agresivos o abrasivos.
- Para ayudar a aflojar las partículas pegadas de los alimentos o los líquidos pegados, caliente en el nivel de potencia Alto 2 tazas de agua (agregue el jugo de un limón si desea mantener fresco el horno) dentro de un tazón de 4 tazas de capacidad durante 5 minutos o hasta que hierva. Deje reposar en el horno durante uno o dos minutos.
- Retire la charola de vidrio cuando limpie el horno o charola. Para evitar que la charola se rompa, manéjela con cuidado y no la coloque en agua inmediatamente después de cocinar. Lave cuidadosamente la charola en agua templada y jabonosa o en la lavavajillas.
- Limpie la superficie exterior del horno con jabón y un trapo húmedo. Seque usando un trapo seco. Para prevenir daños a las partes operativas del horno, no permita que el agua resbale dentro de las aberturas.
- Lave la ventana del horno usando un jabón muy suave y agua. Asegúrese de usar un trapo suave para evitar rayarla.
- Si se acumula vapor en el interior o exterior de la puerta del horno, entonces límpielo con un trapo suave. El vapor se puede acumular cuando se opera el horno en condiciones de humedad alta y de ninguna manera indica una fuga de microondas.
- Nunca haga funcionar el horno sino hay alimentos en su interior; esto puede dañar al tubo del magnetrón o a la charola de vidrio. Quizá desee dejar una taza de agua dentro del horno cuando no está en uso para evitar daños si el horno es encendido accidentalmente.

Especificaciones

Número de modelo	MC7698W/MC7699G/MC7698S
Cavidad del horno	37 litros
Controles	10 Niveles de potencia, incluyendo descongelado
Cronómetro	99 Minutos, 99 Segundos
Fuente de energía	120 V ca 60 Hz
Salida de energía	950 Watts (Microondas)
Consumo de energía	1 450 Watts (Microondas) / 1 600 Watts (Convección)
Dimensiones exteriores	55,6 cm (ancho) x 32,3 cm (Alto) x 54,8 cm (Fondo)
Dimensiones de la cavidad del horno	36,8 cm (ancho) x 23,3 cm (Alto) x 39,1 cm (Fondo)
Peso Neto/Bruto	26 kg/28 kg

MC7698W.fm Page 35 Thursday, March 18, 2004 9:20 AM

Nota

Referencia Rápida

Función	Operación
Programar el reloj	**1.** Presione RELOJ. **2.** Use los botones numéricos para ingresar la hora del día. **3.** Presione nuevamente RELOJ.
Cocción en una etapa	**1.** Use los botones numéricos para programar el tiempo de cocción. **2.** Programe el nivel de potencia o déjelo en Alto. **3.** Presione INICIO.
Cocinando con Un Minuto Más	**1.** Presione el botón UN MINUTO + una vez por cada minuto de cocción. **2.** Se mostrará el tiempo en la pantalla y el horno comenzará.
Botones Cocción Instantánea	**1.** Presione el botón que corresponda al alimento que va a cocinar. (Por ejemplo PALOMITAS DE MAIZ). **2.** Presione repetidamente el botón para seleccionar la porción.
Descongelado Automático	**1.** Presione DESCONGELADO AUTOMÁTICO. **2.** Ingrese el peso de los alimentos presionando repetidamente el botón DESCONGELADO AUTOMÁTICO o usando los botones numéricos. **3.** Cuando se lo pida la pantalla del horno, presione el botón PAUSA/CANCELAR y voltee los alimentos. Presione INICIO para continuar con el ciclo de descongelado.
Recalentado Automático	**1.** Presione repetidamente RECALENTADO AUTOMÁTICO para seleccionar el tipo de platillo a recalentar. **2.** Para aumentar el tamaño de la porción, presione el botón numérico correspondiente. **3.** Presione INICIO para iniciar el ciclo de recalentado.
Para programar el Tiempo de Cocción y los Niveles de Potencia	**1.** Use los botones numéricos para programar el tiempo de cocción. **2.** Para programar un nivel de potencia diferente a Alto, entonces presione el botón NIVEL DE POTENCIA y use los botones numéricos para ingresar el nivel de potencia. **3.** Presione INICIO para comenzar a cocinar.

SAMSUNG ELECTRONICS

IMPORTADO POR: SAMSUNG ELECTRONICS MEXICO S.A. DE C.V.
SATURO NO.44 COL. NUEVA IND. VALLEJO
GUSTAVO A. MADERO C.P. 07700 MEXICO, D.F.

EXPORTADO POR: SAMSUNG ELECTRONICS CO., LTD.
SAMSUNG MAIN BLDG.
250, 2KA, TAEPYUNG-RO,CHUNG-KU,
SEOUL, KOREA 100-742

Samsung Electronics Co., Ltd.
Impreso en Tailandia